

Ingrediënten en Recept – Inspiratie van



charlie.ma.vie GNOCCHIS croustillants & TZATZIKI à ma façon, encore un combo parfait

Pour 2 personnes :
 300g de gnocchis
 1 cac de paprika
 1 cac d'ail
 30g de parmesan
 3 cas d'huile d'olive
 150g de fromage frais
 3 cas de yaourt
 1 concombre
 100g de radis
 8g d'aneth (ou basilic)
 Le zeste d'un citron
 1 cas de miel
 2 cas d'huile + sel
 1 cac de moutarde

Mélanger les gnocchis avec le paprika, l'ail, le parmesan et l'huile.
 Les étaler sur une plaque de cuisson direction le four pour 20 min à 190 degrés (remuer à mi-cuisson)

Pour le tzatziki, mélanger le fromage frais avec le yaourt, les concombres (égouttés avec un peu de sel pendant 10 min) et les radis coupés en petits morceaux, l'aneth ciselée, le zeste de citron, le miel, l'huile et la moutarde.

Vous n'aurez plus envie de cuisiner et manger vos gnocchis autrement, c'est une dinguerie



Bron



charlie.ma.vie

1.480 berichten 596K volgers 1.330 volgend

Raphaëlle Lelong
 Videomaker
 Créatrice de contenu
 MON LIVRE JUSTE ICI
 Lifestyle - Food - mode - beauté
 Recettes faciles & gourmandes
 Instants... meer
www.interforum.fr/Affiliations/accueil.do?refLivre=9782263186431&refEditeur=9&type=P

Instagram

Martine Lycke en inspiratie charlie.ma.vie

<https://www.instagram.com/p/DMuhMXxsuW7/>

Info Martine Lycke

02/09/2025

Gebakken pangasius

met prei en zoete paprika (gebakken in olijfolie)

Gnocchi van spinazie (gekookt en daarna 2x 5 m in airfryer met lookgranulaat, paprikapoeder, Parmezaan en olijfolie) en

Tomaat kokossaus

ui aanfruiten,

klein doosje tomatenconcentré laten meebakken, daarna de kokosmelk toevoegen.

Gekruid met opgelegde gember in olie en pezo)

Fotos

